

APÉRITIFS

Campani, Apérol, Suze, 4 cl	6€
Ricard, 2 cl	6€
Porto Rouge ou Blanc, 6 cl	6€
Verre de vin aromatisé	
Cassis, pêche, mûre, framboise, 12,5 cl	6€

À L'APÉRO... À GRIGNOTER

L'ASSIETTE DE FROMAGE	14,90€
Affinés de nos régions, salade de mesclun.	
L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE	14,90€
Affinés de nos régions, salade de mesclun.	
L'ASSIETTE MIXTE (FROMAGES ET CHARCUTERIES)	14,90€
Fromage et charcuterie, salade de mesclun.	

LES COCKTAILS

MOUTO	25 CL 10€	50 CL 20€	1.30€
CLASSIC / PASSION / MANQUE / FRAMBOISE / FRAISE			
Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre, eau gazeuse.			
APÉROL SPRITZ, 12,5 CL			12€
Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.			
MAI TAI, 10 CL			12€
Rhum blanc, jus d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron vert frais, rhum épicé.			
PISCO SOUR, 12 CL			14€
Pisco, jus de citron pressé, sirop de sucre, blanc d'oeuf.			
SUMMER SPRITZ, 12,5 CL			12,5€
Liquueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, concombre.			
FOREVER, 14 CL			14€
Rhum brun, crème de framboise, liqueur de fleur de sureau, sucre de canne, citron vert.			
GIN BASIL SMASH, 14 CL			14€
Gin, sirop de sucre, citron vert, basilic.			
GREEN GARDEN 12,5 cl			15€
Gin, liqueur de fleur de sureau, jus de pomme, citron vert, orange suze bitter, sirop de sucre de canne et tranche de concombre.			

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Incantables, intemporels, toujours copiés, jamais égalés, les cocktails classiques et leurs dérivés occupent une place importante dans l'univers des barmans.

12€

N'hésitez pas à leur faire part de vos envies pour un cocktail sur mesure, à votre image!

LES COCKTAILS

(SANS ALC00L)

BERRY SMASH, 24 CL	10€
Framboises, cranberry, jus de pomme.	
SCOOBY DOO !!!!!!! 18 CL	10€
Jus de pommes, citron vert, menthe fraîche, sucre.	
THÉ GLACÉ MAISON, 24 CL / CAFÉ FRAPPÉ, 10 CL	8€
LIQUONADE MAISON, 24 CL	8€

LES BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES PRESSION	25 CL	50
Carlsberg	5€	8€
Grimbergen Blanche	6€	10€
Demory IPA	7€	10€
BIÈRES BOUTEILLE		
IPM sans alcool, 25 cl	6€	8€
Chimay Bleu, 33 cl	6€	8€
Cerana, 35,5 cl	6€	8€
LES SOFTS		
Coca-Cola & Coca Zero, 33 cl		5€
Evian, Badoit, 33 cl		5€
Orangina, Limonade, 25 cl		5€
Schwepes Tonic, 25 cl		5€
Red Bull, 25 cl		6€
Gingerbeer, 37,5 cl		5€
Jus de Fruits frais (orange, citron), 24 cl		7€
Jus et nectar, 20 cl		5€
pomme, ananas, orange, poméranche, framboise, mangue, abricot, pêche, poire, fraise, cranberry.		
L'EAU		
AQUACHARA		
Plat / Gazeuse, 75 cl		5,90€
Evian, L.		7,90€
Badoit, 75 cl		7,90€

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso (BIO Mexique), décaféiné	2,50€
Café noisette	2,50€
Double espresso, Café crème	3€
Cappuccino, Chocolat Chaud	5€
Thés et Infusions KUSMI TEA	5€
LES THÉS :	
Thé vert à la menthe	
Thé vert Sencha	
Thé vert au jasmin	
Raisins aux épices	
Detox : Mélange de maté, thé vert, citronnelle	
Darjeeling Bio : Parfum léger, aromatique, floral, muscat.	
Earl Grey : Thé noir, bergamote	
Les Infusions : Veine menthe, Camomille, tilleul.	
Irish coffee, Grog	12€

Nos boissons chaudes peuvent être servies avec du lait d'amande, du lait de soya ou du lait de coco.

LES VINS AU VERRE

PÉTILLANT	12,5 CL
Prosecco Martini	8€
BLANC	
Sauvignon - IGP D'Oc Cellier du Pio	7,50€
Vignier - IGP D'Oc Cellier du Pio	7,50€
AOP Petit Chablis, Courtauld Michelet	9€
Pouilly fumé - Domaine de Rioux	9,50€
Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver - Domaine Saint Lannes	8€
ROSÉ	
Oris - Domaine des Captives, Oliviers BIO	7,50€
ROUGE	
Breuilly - AOC Château des Tours	8€
Pinot Noir - IGP D'Oc Terrasse de Perret	8€
Côté du Rhône, Amour de fruits - Rémi Pouzin BIO	8,50€
Bordeaux - AOP - Cheval noir.	9€
Savigny-les-Beaunes - AOP Domaine Denis Père et Fils	11€

LE CHAMPAGNE

BLANC	10 CL	75 CL
Champagne FrèresJeanFrères Brut	15,50€	74€
Champagne Pommery Brut	16€	105€
ROSÉ		
Champagne Langlet Brut Rosé Grande Réserve	16€	94€
Champagne Pommery Rosé		140€

LES VINS

LES VINS ROUGES	75 CL
LE BEAULOUAIS	
AOC Breuilly Château des Tours	52,50€
AOP Morgon 'Vieilles Vignes', Bulliat	35€
LA BOURGOGNE	
AOP Savigny-les-Beaune, Domaine Denis Père et Fils	50€
LE CENTRE	
Chiron ' Les Graves' Domaine F.Gasnier Bio	36€
Bourgeuil ' Les Rochettes' Domaine Les Pins	38€
LA VALLÉE DU RHÔNE	
Côté du Rhône, Amour de fruits - Rémi Pouzin BIO	34,90€
AOP Crozes-Hermitage 'Les Palais' Clairement	44,50€
LE LANGUEDOC	
AOP Pinot Noir Terrasse de Perret	30,90€
AOC Pio Saint Loup, Château L'Euzière	44,50€
LE BORDELAIS	
AOC Bordeaux-Cheval noir.	33,50€
AOC Côte de Bourg Pôurpe du Château de Barbe	34,50€
AOP Haut Médoc Château Malécosse	63,5€
AOP St Emilion Grand Cru, Château Cartier	62€
AOP St Estephe Tour de Marbuzet	76€
LES VINS ROSÉS	75 CL
Domaine des Captives, Cuvée des Oliviers BIO	30,50€
Côte de Provence 'La Vie en Rose' Roubine	38,90€
LES VINS BLANCS	75 CL
LE LANGUEDOC	
IGP D'Oc 'Sauvignon' Cellier du Pio	29,90€
LA BOURGOGNE	
AOC Macon Prissé de Foyères	29,90€
AOP Petit Chablis, Courtauld Michelet	46€
LE LOIRE	
AOP Sancerre l'Essentiel, Domaine de La Rossignole.	40,50€
AOP Pouilly Fumé, Domaine de Rioux, B.Jeanrot & Fils	48€
LA VALLÉE DU RHÔNE	
IGP D'Oc 'Vignier' Cellier du Pio	29,90€
AUTRES RÉGIONS	
Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver - Domaine Saint Lannes.	39€
VIN ITALIEN PÉTILLANT	75 CL
Prosecco Martini	40€

Mélanges Variables.

LES ALCOOLS

SCOTCH WHISKY	4 CL
Knokando, Glenfiddich 12 ans	12€
Monkey Shoulder, chivas 12 ans	12€
Logavulin 18 ans	17€
Glenfiddich 18 ans	17€
JAPANESE WHISKY	4 CL
Nikka From The Barrel	18€
IRISH WHISKY	4 CL
Tullamore dew	10€
Connemara Distiller Edition	10€
AMERICAN WHISKY	4 CL
Jack Daniel's, Maker's Mark	12€
Chef Smoked	12€
(Pine, Apple Pie, Blackberry, Harley Davidson)	
Bullait Rye	15€
VODKA	4 CL
Smirnoff	10€
Imperia , Ciroc, Beluga Noble 1500€	
Le Phltre Organic T700€	
GIN	4 CL
The London N°1	12€
The Botanist, Hendrick's	15€
TEQUILA	4 CL
Jose Cuervo Especial Reposado	10€
Ech Silver	15€
Ech Anejo	22€
RHUM & CACHAÇA	4 CL
Kraken	10€
Captain Morgan	10€
Diplomatico 12 ans	15€
Angostura 1919	15€
Mohale 15 ans	15€
Sagatiba Puro	10€
LIQUEURS	
Monzano, baileys, Get 27 & 31,	
Cointreau, Grand Marnier, 6 cl	9€
Amaretto, Limoncello, 4 cl	10€
Saké, Yuzu Liqueur, 4 cl	10€
Chartreuse VEP, 4 cl	12€
COGNAC, ARMAGNAC & EAUX DE VIE	4 CL
Remy Martin VSOP	16€
Remy Martin XO	36€
Armagnac Cils des ducs VSOP	13€
Calvados Coqueret Vieux	12€
Vieille Prune, Poiré Williams, Mirabelle	12€
Absinthe	8€

Photos: Agence Photographique Les Amateurs de Photographie (agence.com)

10 rue de la République - 01100 Montceau-les-Mines - France - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00

Montceau-les-Mines - 03 77 23 11 00